91 477 1399/03

PIANI VETROCERAMICA SENSORIALI
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES
TOUCH-CONTROL CERAMIC HOBS
GLASKERAMIKKOCHFELDER MIT TASTENBEDIENUNG
ENCIMERAS VITROCERAMICAS SENSORIALES
GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN TIPTOETSEN

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Instructions for use
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Seite

Hinweise für den Installateur

Bei den Glaskeramikkochfeldern mit Sensortasten handelt es sich um besonders empfindliche elektrische Geräte. Diese mit einer speziellen Technik hergestellten Kochfelder unterscheiden sich – abgesehen vom Endergebnis – vollständig von herkömmlichen Kochmulden. Da die elektronische Ausrüstung äußerst empfindlich ist, muß man bei der Installation des Kochfeldes besonders vorsichtig vorgehen, da es empfindlich auf Stöße und Feuchtigkeit reagiert.

Aufgrund ihrer speziellen Struktur weisen die Glaskeramikkochfelder mit Sensortasten eine Einbauhöhe auf, die um 40 mm. über der von herkömmlichen Kochmulden liegt.

Beim Einbau muß der unter dem Kochfeld befindliche Möbelkorpus modifiziert werden.
Der ausführende Installationstechniker muß die vorderen und hinteren Querstreben (für die Versteifung) auf den beiden Außenseiten des Einbaumöbels entfernen, damit das Kochfeld eingesetzt werden kann. Da sich das genannte Einbaumöbel oft zwischen anderen Möbelteilen befindet, wird hierdurch die Stabilität auf Höhe der Querstrebe nicht beeinträchtigt. Diese Änderung ist allerdings nicht bei allen Einbaumöbeln möglich. Eckmöbel zum Beispiel haben normalerweise einen schwenkbaren Körper, der am Unterteil und am Oberteil des Möbels durch eine Achse befestigt ist.
In diesem Fall kann man das Oberteil nicht für den Einbau abnehmen, da sonst der schwenkbare Körper nicht mehr von der Achse gehalten wird.

Der Einbau kann auch dann problematisch sein, wenn sich unter dem Kochfeld Einbaugeräte befinden, die mit Wasser arbeiten oder Dampf erzeugen (Kühlgeräte, Geschirrspüler, Waschmaschinen und einige Arten von Backöfen).
Die Erfahrung zeigt, daß die zwischen dem Einbaugerät und dem Kochfeld erzeugte Wärme in Ermangelung einer angemessenen Ventilation zur Bildung von Kondenswasser führt, das den Betrieb des Kochfelds beeinträchtigen kann.

Installation

Wichtig! Beachten Sie bei der Lektüre der nachstehenden Anweisungen auch die Abbildungen auf den letzten Seiten.

Einstellung

Nach dem Anschluß an das Stromnetz wird automatisch eine Prozedur zur Kontrolle der elektrischen Komponenten gestartet: die Ziffer «8» (Abb. 5) erscheint links von den Zeichen ⊖ ⊕ und erlöscht anschließend, um anzuzeigen, daß das Gerät betriebsbereit ist.
Sollten während dieser Prüfung Anomalien festgestellt werden, müssen die elektrischen Steuereinrichtungen des Geräts möglicherweise eingestellt werden. Das Gerät muß für die Einstellung an das Stromnetz angeschlossen sein. Es wird daran erinnert, daß das Gerät hierzu nicht unter einer starken oder einer blinkenden Lichtquelle angeordnet sein darf. Vorgehensweise:

1) Mit einem Stab von weniger als 3 mm. Durchmesser den Mikroschalter «**B**» betätigen, der unter dem Kochfeld angeordnet ist (Abb. 4a).
   3/4 Sekunden abwarten.

2) Das mit dem Handbuch mitgelieferte schwarze Eichungsblatt auf die Tastatur legen, wobei es am unteren rechten Rand anschlagen muß (Abb. 4b). Nun wird ein erstes Abtasten der Fläche vorgenommen; während dieser Zeit darf das Eichungsblatt nicht bewegt werden. Ein akustisches Signal meldet, daß der Vorgang im Laufe ist und daß man das Ende abwarten muß.

3) Wenn das akustische Signal ausgeschaltet ist, das Eichungsblatt entfernen und nochmals den Mikroschalter «**B**» drücken (Abb. 4a).

Einbau

Das Glaskeramikkochfeld kann in jede Art von Arbeitsplatte eingebaut werden: Mauerwerk, Metall, Holz oder Holz mit Schichtstoff– oder Melaminharzlaminatverkleidung.

Für die Größe des Einbauausschnitts die in Abb. 1 angegebenen Maße beachten.

Optimaler Schutz des Einbauausschnitts
Das für die Herstellung von Arbeitsplatten von Küchenmöbeln verwendete Holz kann sich aufgrund der Einwirkungen von Feuchtigkeit rasch verformen (z.B. aufblähen). Zum Schutz des Einbauausschnitts muß man daher die Ränder des Ausschnitts mit einem Spezialanstrich oder einem Spezialkleber versehen.

Wärmeschutzklasse:
Es handelt sich um ein Gerät der Wärmeschutzklasse «X» (Norm EN 60335-2-6/1990), daß gegen Wände gestellt werden darf, die höher als die Arbeitsplatte sind.
Daher wird empfohlen, einen Mindestabstand von 50 mm. auf der Rückseite und von 110 mm. auf der linken Seite einzuhalten.

Das Kochfeld verfügt über eine selbstklebende Spezialdichtung «**A**», die verhindert, daß Flüssigkeiten in das Einbaumöbel eindringen.
Diese Dichtung muß sorgfältig auf dem Umfang des Einbauausschnitts befestigt werden; zur Gewährleistung einer guten Haftung die Dichtung leicht mit der Hand andrücken. Das Schutzpapier entfernen und das Kochfeld auf der Dichtung anordnen.
Die Dichtung ist vollkommen undurchlässig und gestattet die flächenbündige Montage mit der Arbeitsplatte.

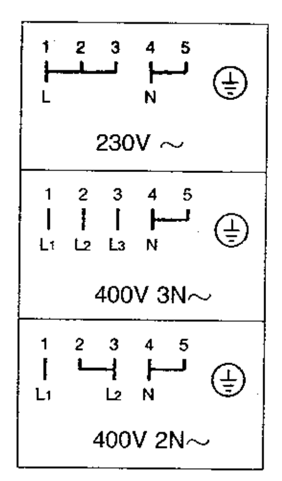
Das Kochfeld mit den schon an das Gerät montierten Bügeln am Einbaumöbel befestigen (Abb. 2).

Achtung!
Das Gerät muß von einem Fachmann in Übereinstimmung mit den im jeweiligen Land geltenden gesetzlichen Bestimmungen installiert werden.
Vor jedem Einstellungs– oder Wartungseingriff ist das Gerät allpolig vom Netz zu trennen.

Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß die Eigenschaften der Stromversorgung der Wohnung der Spannung und der Leistung des Geräts (siehe Leistungsschild) angemessen sind. **Die Anschlußleitung ist nicht im Lieferumfang eingeschlossen.** Es ist ein Kabel vom Typ H 05 RRF oder H 05 RNF zu verwenden; das Ende des gelb-grünen Schutzleiters muß auf der Geräteseite um ca. 20 mm. länger als die beiden anderen Leiter sein. Sicherstellen, daß die Anschlußleitung nicht mit heißen Zonen in Berührung kommt. Bei Anschluß des Kochfelds ist auf der Anschlußleitung eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontakt–Öffnungsweite von mindestens 3 mm. vorzusehen; diese Vorrichtung muß in der Nähe des Geräts angeordnet werden und leicht zugänglich sein. Die Möglichkeiten für den Anschluß an die Stromversorgung sind in den nachstehenden Tabellen oder auf dem Leistungsschild auf der Unterseite des Kochfelds angegeben.

Kabel H 05 RRF - H 05 RNF	230V～	400V 3N～	400V 2N～
Mindestleiterquerschnitt in mm^2	2,5	1,5	2,5



Für den Zugriff auf die Klemmleiste, die zwei seitlichen Laschen drücken (wie auf dem selben Deckel der Klemmleiste geschildert) Abb. 3.
Nötigenfalls die Anordnung der Brücken auf der Klemmleiste nach Bedarf ändern; dann die Leiter befestigen und sicherstellen, daß der gelb-grüne Schutzleiter um ca. 20 mm. länger ist.
Die Anschlußleitung mit der Zugentlastung sichern und durch das Loch im Deckel führen.

Vor dem Anschluß an das Netz und vor der Inbetriebnahme des Kochfelds sicherstellen, den Schutzdeckel anbringen und die Wirksamkeit der Erdung überprüfen.

HINWEIS: NIEMALS DIE LEITERPLATTE BERÜHREN

Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen aufgrund der fehlenden oder unsachgemäß ausgeführten Erdung des Geräts.



Gebrauchsanweisung

Das Gerät verfügt über 4 Kochzonen verschiedenen Durchmessers und unterschiedlicher Leistung.
Alle Kochzonen sind durch deutlich erkennbare Kreise gekennzeichnet; die Wärme wird ausschließlich innerhalb dieser auf das Glas gezeichneten Kreise erzeugt.

Die **High–Light–Kochzonen** schalten sich nach einigen Sekunden ein und verfügen über 9 Schaltstellungen (Minimum in Schaltstellung 1, Max. in Schaltstellung 9).

Das Gerät verfügt über Tasten mit optischer Erkennung. Wenn man eine der Tasten mit der Fingerspitze berührt, wird die entsprechende Steuereinrichtung betätigt: das Gerät quittiert die Betätigung durch einen Piepston.

Sensortasten (Abb. 5-6)	Mod. SE 2741		Mod. SE 2752	
1 Kochzone vorne links	⌀ 210 (120)	1400+700 W	⌀ 210 (120)	1400+800 W
2 Kochzone hinten links	⌀ 145	1200 W	⌀ 145	1200 W
3 Kochzone hinten rechts	⌀ 180	1800 W	⌀ 170x265	1400+800 W
4 Kochzone vorne rechts	⌀ 145	1200 W	⌀ 180	1800 W

5 Anzeigelampe doppelter Kreislauf

6 Restwärmeanzeige für jede Kochzone (+60°C) (H blinkt)

7 Ein–/Aus–Taste des Geräts (I)

8 Sperrtaste

9 EIN–/AUS–Tasten der Kochzonen

10 Regelschalter für die Einstellung der Heizleistung (9 Schaltstellungen – von 1 bis 9) ⊖ ⊕



Einschalten der Kochzonen

A) Zum Einschalten des Geräts zweimal hintereinander nicht länger als zwei Sekunden Zeitabstand taste (I) drücken. Den ersten Signalton abwarten und dann den Vorgang wiederholen, bis die Kontrollampe links von der Taste aufleuchtet.

B) Die gewünschte Kochzone wählen, z.B. (es erscheint die Ziffer 0).

C) Durch Drücken der Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschte Leistung von 1 bis 9 einstellen, die auch im Laufe der Beheizung geändert werden kann (wird die Taste gedrückt, startet die Leistung ab der Nummer 9).

D) Um den Beheizungsbereich mit doppeltem Kreislauf einzuschalten, Taste ⊕ drücken, bis die maximale Leistung (9) erreicht worden ist.
Taste ⊕ drücken: eine Anzeigelampe 5 (Abb. 5) meldet das Einschalten des zweiten Widerstands.
Durch Drücken der Taste ⊖ werden beide Widerstände geregelt.
Um nur den zusätzlichen Widerstand auszuschalten, Taste ⊖ drücken, bis die Nummer 0 erscheint: nochmals Taste ⊕ oder ⊖ drücken, um den einen Widerstand wieder in Betrieb zu setzen.

E) Zum Ausschalten der Kochzonen, die Bedientasten berühren, z.B.

F) Wird die Taste (I) nochmals gedrückt, schalten alle Beheizungsbereiche aus. Am Display über den Tasten ⊕ und ⊖ blinkt der Buchstabe H (Restwärme).

Sperrtaste

Die Sperrtaste der Bedieneinrichtungen verhindert unsachgemäße Schaltungen während des Betriebs.
Die Bedieneinrichtungen können während des Gebrauchs gesperrt werden. (Die laufenden Vorgänge werden nicht unterbrochen und die Einstellungen bleiben wirksam).

Sperren der Bedieneinrichtungen:
Taste drücken: die Kontrollampen neben den Ziffern leuchten auf.

Entsperren der Bedieneinrichtungen:
Taste für 1 – 2 Sekunden gedrückt halten, bis die Kontrollampe erlöscht. Während dieses Vorgangs ertönt ein Signalton.

Ausschalten der Kochzonen

Zum Ausschalten der Kochzonen entsprechende Taste (I) EIN/AUS) drücken. Das Display erlöscht und es ertönt ein Signalton.

Sicherheits–Ausschaltvorrichtung

Mit Taste (I) können alle in Betrieb befindlichen Kochzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden, auch wenn die Bedieneinrichtungen gesperrt sind.
Taste (I) für ca. 2 – 3 Sekunde gedrückt halten: nach dem Signalton sind die Kochzonen ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Solange die Temperatur einer Kochzone mehr als 60°C beträgt, blinkt am entsprechenden Display der Buchstabe H.
Diese Kochzonen nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf ihnen abstellen: Verbrennungsgefahr!

Ratschläge zum Gebrauch der Kochzonen

Das Kochen mit starker Hitze ist in folgenden Fällen erforderlich:
– bei großen Mengen Kochgut;
– beim Kochen in offenen Töpfen;
– beim Gebrauch von Glas– oder Keramikkasserollen.

Es ist selbstverständlich eine Frage der Erfahrung, die den eigenen Kochgewohnheiten jeweils angemessene Heizleistung herauszufinden.

Gebrauchstabelle der Kochzonen					
(−) (+) **Einstellung der Heizleistung**					
1	**2 - 3**	**4**	**5 - 6**	**7**	**8 - 9**
SEHR SCHWACH	SCHWACH	MÄSSIG	MITTEL	STARK	SEHR STARK
Aufwärmen und Warmhalten: Fertiggerichte, vorgekochte Speisen			Kochen und Braten: Schnitzel, Steaks, Omelett, gebackene Gerichte		
	Auftauen und Kochen mit schwacher Hitze: Trockengemüse, Obst, Fisch, Gefrierkost				
Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine		Kochen: gedünsteter Apfel, Frischgemüse, Teigwaren, Brühen			
Kochen mit mäßiger Hitze: Hackfleischsoße, Milchreis, Sirup			Kochen mit mäßiger Hitze: Gulasch, Roulade, Kutteln		

Allgemeine Empfehlungen

Die Bedieneinrichtungen

Immer nur jeweils eine Taste betätigen. Die gleichzeitige Betätigung von zwei oder mehr Tasten bleibt ohne Wirkung.

Das Bedienfeld stets sauber und frei halten.
Übergelaufene Speisen und Flecken können sofort entfernt werden. Jeder auf den Tasten abgelegte Gegenstand kann eine ungewollte Betätigung bewirken.
Niemals kleine Küchengeräte, Töpfe, Lappen u.ä. auf den Tasten ablegen.
Sollte dennoch ein Gegenstand während des Betriebs eine oder mehrere Bedieneinrichtungen bedecken, ertönt ein Signalton, um hierauf hinzuweisen.

Sollten beträchtliche Speisemengen übergelaufen sein, empfiehlt es sich, die Sicherheits–Ausschalttaste (I) zu betätigen.

Wir empfehlen außerdem, die Bedieneinrichtungen zu sperren, um das ungewollte Einschalten zu verhindern (durch Kleinkinder, Haustiere, bei längerer Nichtverwendung usw.).

Hinweis: zur Vermeidung einer Überhitzung der Glaskeramikoberfläche verfügt jede Kochzone über einen internen Temperaturbegrenzungsschalter, der das Heizelement ausschaltet.

Warnung

Da Kinder die Restwärmeanzeigen nicht erkennen können, muß man sicherstellen, daß sie nicht in Berührung mit den Kochzonen kommen können, die auch nach dem Ausschalten noch heiß sein können.

Wichtig! Die Glaskeramikplatte ist sehr widerstandsfähig jedoch nicht unzerbrechlich und kann durch heftige Stöße mit harten oder spitzen Gegenständen beschädigt werden. Sollten hierdurch Sprünge oder Risse in der Platte auftreten, darf das Kochfeld nicht weiter benutzt werden und ist unverzüglich allpolig vom Netz zu trennen. Setzen Sie sich dann mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Während der ersten Inbetriebnahme des Glaskeramikkochfelds ist möglicherweise ein scharfer Geruch bzw. ein Brandgeruch festzustellen, der nach einigen Minuten vollständig verschwindet.
Zur Gewährleistung des hohen Wirkungsgrads bei minimalem Energieverbrauch darf ausschließlich Elektro–Kochgeschirr mit vollkommen ebenem Boden verwendet werden.
Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muß mindestens so groß sein wie der der Kochzonenmarkierung: wenn er kleiner ist, erhöht sich der Energieverbrauch. Es empfiehlt sich daher, Kochgeschirr mit größerem Durchmesser zu verwenden.
Die Böden des Kochgeschirrs und das Glaskeramikkochfeld müssen stets sauber und trocken sein. Es handelt sich hierbei um grundlegende Regeln: Mißachtung führt zu Wärmeverlusten und somit zu erhöhtem Energieverbrauch (Abb. 7).

Reinigung, Pflege und Ratschläge

Vor jedem Eingriff das Gerät allpolig vom Netz trennen und die nachstehenden Anweisungen aufmerksam lesen. Das Glaskeramikkochfeld muß nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, und zwar in kaltem oder noch lauwarmem Zustand.

1) Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem und trockenen Boden verwenden. Stahltöpfe oder Töpfe mit unregelmäßigem Boden dürfen nicht verwendet werden, da sie das Glas verkratzen können.
Silbrige Flecken oder Schlieren sind darauf zurückzuführen, daß Töpfe mit Aluminiumboden oder Emailtöpfe mit beschädigter Emaillierung auf dem Kochfeld verschoben wurden. Man sollte daher regelmäßig prüfen, ob sich die Böden in einem einwandfreien Zustand befinden und eben sind.
Die genannten Flecken und Schlieren können mit Essig entfernt werden.

2) Darauf achten, während des Kochens keinen Zucker auf dem Kochfeld zu verschütten; sollte dies dennoch geschehen, das Kochfeld unverzüglich ausschalten und den betroffenen Bereich mit einem Glasschaber oder mit warmem Wasser reinigen, bevor er abkühlt; anschließend mit einem Tuch trocknen. Wenn die Oberfläche nicht unverzüglich gereinigt wird, können sich Verkrustungen bilden, die später nicht mehr zu entfernen sind.

3) Wenn sich nach Gebrauch des Kochfelds verbrannte Speisereste auf der Kochzone befinden, muß man sie unverzüglich mit dem mitgelieferten Glasschaber entfernen; dann mit Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen. Der Glasschaber macht die Verwendung jeden anderen mechanischen Werkzeugs unnötig: wird das Kochfeld regelmäßig mit dem Glasschaber gereinigt, erübrigt sich der Gebrauch chemischer Mittel für die Reinigung fast vollständig.

4) Niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, wie zum Beispiel Reinigungssprays für Roste und Backöfen, Fleckenentferner, Rostlösemittel, Metallpulver oder –schwämme.



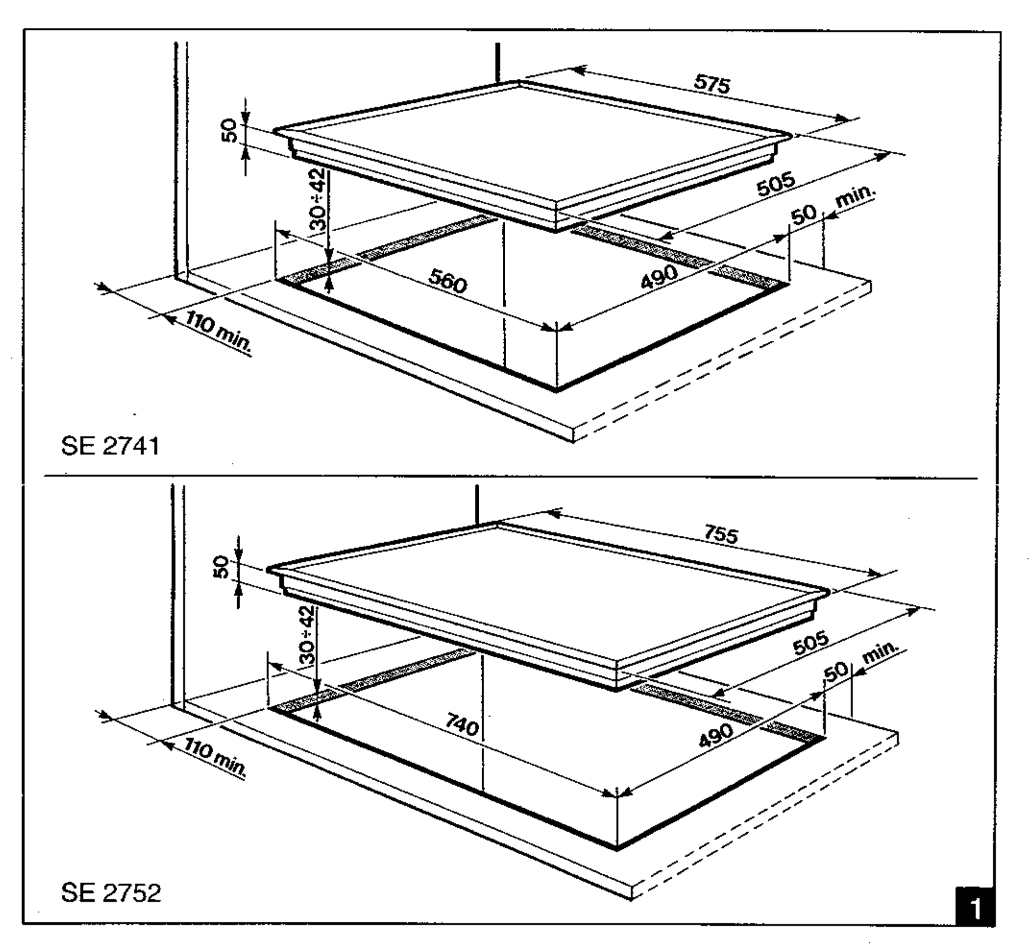
5) Alle Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Kunststoff, Alufolie und Süßwaren vom Kochfeld fernhalten.
Sollte dennoch etwas auf dem Kochfeld geschmolzen sein, muß man es unverzüglich mit dem Glasschaber entfernen (während die Oberfläche noch heiß ist), um eine weitere Beschädigung an der Glaskeramikplatte zu verhindern.

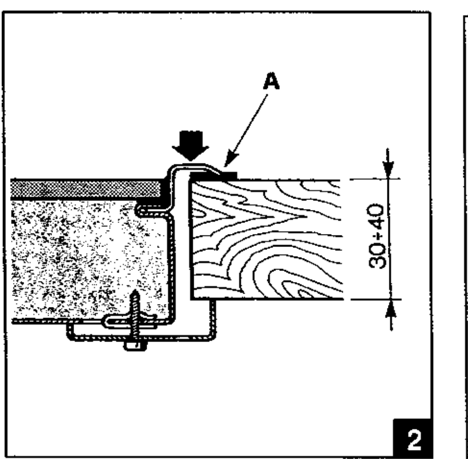
6) Im allgemeinen sollte das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte benutzt werden.
So können z.B. Sandkörner, die sich im Gemüse befinden, am Boden der Töpfe haften bleiben und so die Glaskeramikplatte verkratzen.

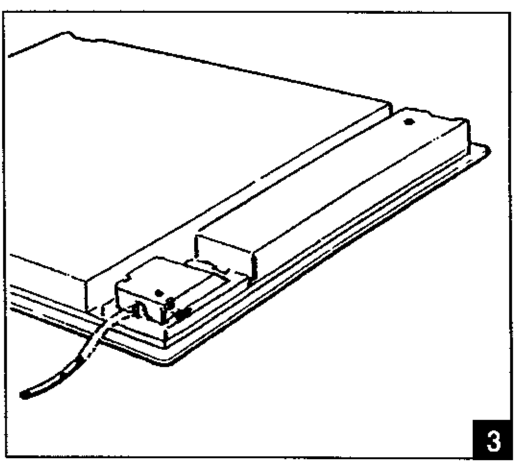
7) Sollten beim Betrieb des Geräts Anomalien festgestellt werden (z.B. eine ungewöhnlich starke oder schwache Erhitzung einer Kochzone), die nächste Kundendienststelle verständigen.

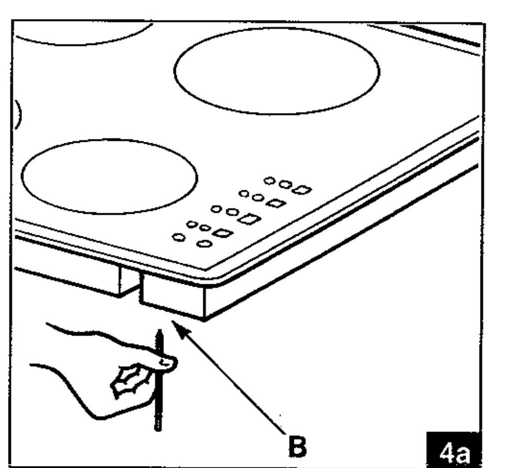
Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an der Oberfläche des Glaskeramikkochfelds, die auf die Mißachtung der obenstehenden Anweisungen zurückzuführen sind.

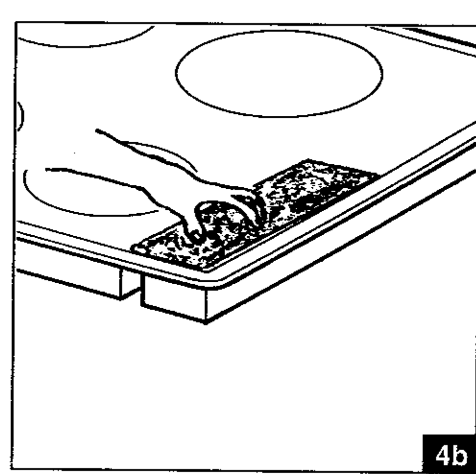
Wichtig!
Das Kochfeld erst dann reinigen, wenn die Kontrollampen für die Restwärmeanzeige «**6**» (Abb. 6) erloschen sind.

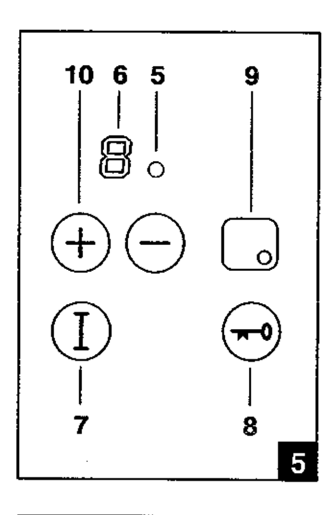

575
50
30÷42
505
50 min.
560
490
110 min.
SE 2741
755
50
30÷42
505
50 min.
740
490
110 min.
SE 2752
1

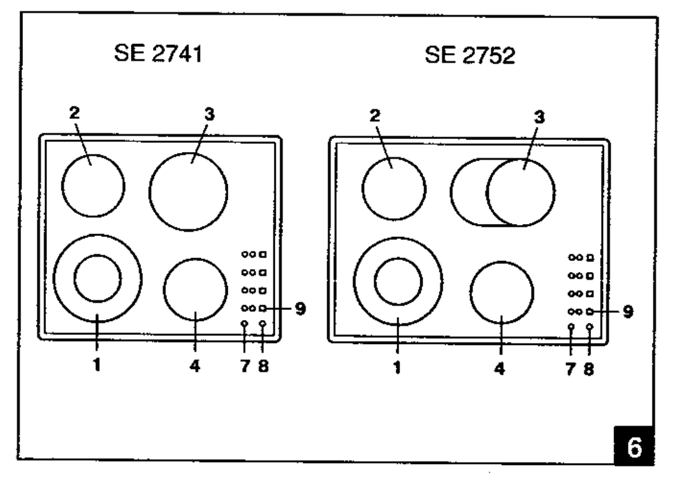

A
30÷40
2

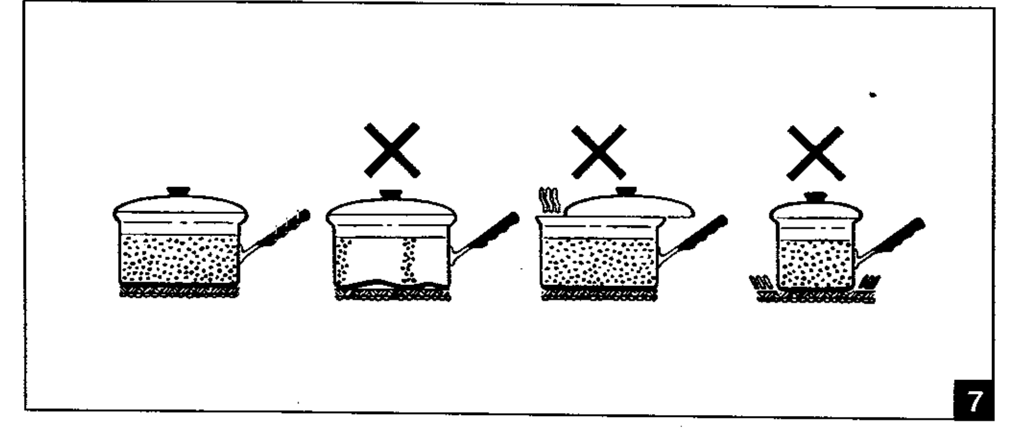

3


B
4a


4b


10 6 5
9
7
8
5


SE 2741
SE 2752
2
3
1
4
7 8
9
6


7